Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1471 (2005) (Arabic): EDIBLE TALLOW FOR USED IN FOOD INDUSTRIES

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٤٧١ / ٢٠٠٥

كودكس ٣١ / ١٩٨١ (مراجعة ١ / ١٩٨٩)

الشحوم الحيوانية الغذائية المستخدمة في الصناعات الغذائيـــة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م (١٤٧١ / ٢٠٠٥)

كودكس (٣١ / ١٩٨١) مراجعة (١٩٨٩/١)

مقدمـــة

م.ق.م (١٤٧١ / ٢٠٠٥) الخاصة بـ " الشحوم الحيوانية الغذائية المستخدمة فى الصناعات الغذائيـة " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام (١٩٩٤) متماثلة فنياً مع المواصفة الدولية كودكـس (٣١ / ١٩٨١) مراجـعة (١٩٨٩/١) الخاصة بـ " الشحوم الحيوانيـة الغذائية "

قام بإعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم (٣/٣) الخاصة بالزيوت والدهون ومنتجاتهما

الشحوم الحيوانية الغذائية

المستخدمة في الصناعات الغذائيـة

١. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالشحوم الحيوانية المستخدمة في الصناعات الغذائية .

٢. التعريف

الشحوم الحيوانية المستخدمة فى الصناعات الغذائية : هو المنتج المتحصل عليه بصهر الأنسجة الدهنية النظيفة والسليمة (متضمناً فصل وتقطيع الدهن) والمستخرجة من الماشية (البقر والجاموس) والأغنام (الخراف) بعد استبعاد العظام والعضلات ، بشرط ان تكون هذه الحيوانات بحالة صحية جيدة وقت ذبحها وصالحة للاستهلاك الآدمي وفقا للتشريعات الصادرة في هذا الشأن

١. الاشتراطات الأساسية

/١ يكون خالياً من التزنخ ومن الطعم والرائحة الغريبة .

٢/٣ يكون رائقاً تماما عند صهره وخالياً من أية مواد عالقة .

٣/٣ يكون خالياً من دهن الخنزير والزيوت البحرية .

٤/٣ يكون خالياً من الأنسجة الحيوانية .

٥/٣ يكون خالياً من أيه دهون نباتية والمواد البرافينية .

٦/٣ تكون الرسائل المستوردة مصحوبة بالشهادات الآتية :

١/٦/٣ شهادة صحية مصدق عليها من الجهة الرسمية المختصة مبينا عليها مصدرة الحيواني ومواصفاته وخلوة من دهن الخنزير ومن الزيوت البحرية .

٢/٦/٣ شهادة بيطرية مبينا بها أنه ليس من حيوانات نافقة أو مريضة وخالية من الأمراض المعدية للإنسان والحيوان .

٣/٦/٣ شهادة صحية من الجهات الرسمية تثبت أن الدهن ليس منتجا من مصنع يستخدم حيوانات نافقة أو مريضة وأن يكون المصنع خاضعا للتفتيش الصحى المستمر .

٧/٣ لاتزيد نسبه المواد المتطايرة عند ١٠٥ ° س على ٠,٣٪ (وزن/وزن)

٨/٣ تتراوح درجة تجمد الاحماض الدهنية (اختبار التيتر) بين ٤٠ - ٤٩°س .

٩/٣ لاتزيد نسبه المواد غير القابلة للتصبن على ١٢ جم / كجم .

١٠/٣ لايزيد الرقم الحمضى على ٢,٥مجم هيدروكسيد بوتاسيوم / جم دهن .

١١/٣ لايزيد رقم البيروكسيد على ١٦ مليمكافىء من الأكسجين الفعال /كجم دهن .

١٢/٣ لاتزيد نسبه الشوائب غير الذائبة على ٠,٠٥٪ (وزن / وزن)

١٣/٣ لاتزيد نسبه المحتويات الصابونية على ٠,٠٠٥٪ (وزن / وزن)

١٤/٣ لاتزيد نسبه العناصر المعدنية عن ما هو مبين :

حديد	١,٥ مجم/كجم
نحاس	٠,٤ مجم/كجم
رصاص	٠,١ مجم/كجم
زرنيخ	٠,١ مجم/كجم

١٥/٣ يتراوح محتوى الزيت من الأحماض الدهنية مقاسه باستخدام جهاز التحليل الكروماتوجرافى الغازي بين :

ك > ١٤	> ٢,٥
ك ١٤ : صفر	١,٤ - ٧,٨
ك ١٤ : ISO	> ٠,٣
ك ١٤ : ١	٠,٥ – ١,٥
ك ١٥ : صفر	٠,٥ - ١
ك ١٥ : ISO ك ١٥ : ANTI ISO	> ١,٥
ك ١٦ : صفر	١٧ - ٣٧
ك ١٦ : ١	٠,٧ – ٨,٨
ك ١٦ : ٢	> ١
ك ١٦ : ISO	> ٠,٥

ك ١٧ : صفر	٠,٥ ـ ٢
ك ١٧ : ١	< ١
ك ١٧ : ISO ك ١٧ : ISO ANTI	< ١,٥
ك ١٨ : صفر	٦ ـ ٤٠
ك ١٨ : ١	٢٦ ـ ٥٠
ك ١٨ : ٢	٠,٥ ـ ٥
ك ١٨ : ٣	< ٢,٥
ك ٢٠ : صفر	< ٠,٥
ك ٢٠ : ١	< ٠,٥
ك ٢٠ : ٤	< ٠,٥

٣/١٦ تكون الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات طبقاً للتشريعات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى فى هذا الشأن

٣/١٧ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن ، وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية

٣/١٨ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ عليه .

٣/١٩ يكون المنتج خالياً من الأحياء الدقيقة الممرضة .

٣/٢٠ يكون المنتج خالياً من المجموعة القولونية .

٣/٢١ لايزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠٠ خلية/جم .

٣/٢٢ لايزيد عد جراثيم الفطر والخميرة على ٢٠ خلية/جم .

٣/٢٣ يتم تجهيز المنتج طبقاً لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها والصادرة عن هيئة الدستور الغذائى والمتعلقة بالقواعد العامة للاشتراطات الصحية فى الأغذية (CAC/RCP -1 - 1969,Rev .3/1997) وأية نصوص أخرى ذات الصلة.

٢. المعايير الوصفية

١/٤ له اللون والطعم والرائحة المميزة للصنف .

٢/٤ اللون بين الأبيض إلى الأصفر الباهت .

٣/٤ الكثافة النسبية عند درجة ٤٠ ° س / الماء عند درجة حرارة ٢٠ ° س

بين ٠,٨٩٣ – ٠,٩٠٤ .

٤/٤ معامل الانكسار عند درجة حرارة ٤٠ °س بين ١,٤٤٨ – ١,٤٦٠.

٥/٤ رقم التصبن بين ١٩٠ – ٢٠٢ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/جم دهن .

٦/٤ الرقم اليودى (محلول ويجز) بين ٣٢ – ٥٠ .

٧/٤ معيار اللون بمقياس لوفيبوند ١ أحمر/١٠ أصفر فى خلية مقاسها بوصه واحدة .

٣. العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبه تكفل حمايته من حدوث أى تغير فى خواصة أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على ان لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية الخاصة بالعبوات والقرارات الصادرة فى شأن الأوعية المستخدمة فى تعبئةالمواد الغذائية .

٢/٥ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ ، ٣٣٨٦ على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التى يجوز كتابتها بأية لغات اجنبية اخرى الى جانب اللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .

٢/٢/٥ عبارة " شحم حيوانى غذائى " للمنتج المتحصل عليه من دهن (بقرى/جاموسي) ، عبارة " شحم حيوانى ضانى " للمنتج المتحصل عليه من دهن (الخراف) .

٣/٢/٥ الوزن الصافى لمحتويات العبوة (علىان لا يتعدى النقص فى الوزن عما هو مسموح به طبقاً لما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٢٩٥) .

٤/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (كما هو منصوص عليه بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ جـ ٤ /٢٠٠٢) .

٥/٢/٥ بيان بالمواد المضافة فى حالة إضافتها .

٦/٢/٥ عبارة "إنتاج ج.م.ع" فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٣/٥ تنقل المنتجات المعبأة بطريقة تحفظها من التلوث والتلف الميكانيكي .

٤/٥ تخزن المنتجات المعبأة بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وأيه مصادر للحرارة والرطوبة والمواد الضارة .

٤. طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٥١ والمواصفات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٥. المصطلحات الفنية

شحم حيواني غذائي	Edible tallow(dripping)
شحم حيواني ضانى	Mutton tallow
اصفر باهت	Pale yellow

٨-المراجع

Codex Alimentarius Commission

Codex standard for Edible Tallow 31- 1981(Rev.1- 1989)

Volume 8 - 1992

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- كلية الزراعة – جامعة الأزهر
- معامل وزارة الصحة
- مصلحة الكيمياء
- معهد التغذية
- الغرفة التجارية بالقاهرة
- شركة الملح والصودا المصرية
- غرفة الصناعات الغذائية
- إدارة مراقبة الأغذية – وزارة الصحة
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- الغرفة التجارية الأمريكية
- الشركة القابضة للصناعات الغذائية
- المجلس السلعي – قطاع التجارة الخارجية
- جمعية المستثمرين بالعاشر من رمضان
- شركة ارما للصناعات الغذائية
- شركة صافولا سايم مصر
- شركة مصر الخليج لتصنيع الزيوت
- شركة مصر للزيوت والصابون

- شركة الزيوت المستخلصة ومنتجاتها
- معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – وزارة الزراعة
- كلية الزراعة – جامعة المنوفية
- الهيئة العامة للتصنيع

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: : 1471/ 2005

CODEX: 31 / 81

Rev. 1/ 1989

EDIBLE TALLOW FOR USED IN FOOD INDUSTRIES

ICS : 67.200.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality